UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ECONOMICHE E AZIENDALI

# Corso di Laurea in Economia e Management delle Filiere Alimentari Sostenibili (CLEMFAS)

L-18 Scienze dell'economia e della gestione aziendale

*Presidente: Prof.ssa Lucia Poletti*

## *Piano degli studi – studenti immatricolati a.a. 2026/2027*

### *Primo anno*

| # | Insegnamento | SSD | CFU |
|---|---|---|---|
| 1 | Diritto agroalimentare dell'Unione Europea | GIUR-10/A | 12 |
| 2 | Economia aziendale | ECON-06/A | 9 |
| 3 | Finanza e rapporti con il sistema bancario | ECON-09/B | 8 |
| 4 | Istituzioni di economia | ECON-01/A | 9 |
| 5 | Metodi matematici per l'economia | STAT-04/A | 10 |
| 6 | Storia dell'alimentazione | STEC-01/B | 9 |

### *Secondo anno*

| # | Insegnamento | Moduli | SSD | CFU |
|---|---|---|---|---|
| 7 | Economia agroalimentare | | AGRI-01/A | 10 |
| 8 | Marketing delle imprese e delle filiere alimentari | | ECON-07/A | 10 |
| 9 | Metodi statistici per le imprese alimentari | | STAT-02/A | 8 |
| 10 | Produzioni agroalimentari e risorse genetiche | | BIOS-10/A | 7 |
| 11 | Produzioni primarie: produzioni animali e produzioni vegetali | Fondamenti delle produzioni primarie | AGRI-03/A | 3 |
| | | Produzioni animali | AGRI-09/C | 4 |
| | | Produzioni vegetali | AGRI-03/A | 4 |
| 12 | Proprietà intellettuale e disciplina della presentazione dei prodotti alimentari | | GIUR-02/A | 7 |

***Terzo anno -*** *lo studente dovrà scegliere uno dei curriculum indicati di seguito:*

### *Curriculum Food Management*

| # | Insegnamento | Moduli | SSD | CFU |
|---|---|---|---|---|
| 13 | Sostenibilità nelle filiere alimentari | Sostenibilità nelle filiere alimentari – mod. 1 | AGRI-06/A | 7 |
| | | Sostenibilità nelle filiere alimentari – mod. 2 | BIOS-10/A | 4 |
| 14 | Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari | Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari – mod. 1 | STAT-04/A | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari – mod. 2 | ECON-04/A | 4 |
| 15 | Principi di microbiologia e analisi di alimenti e bevande | Principi di microbiologia | AGRI-08/A | 5 |
| | | Analisi di alimenti e bevande | AGRI-07/A | 6 |
| 16 | Finanza a supporto di imprese e filiere alimentari | | ECON-09/B | 5 |
| 17 | Misurazione della performance e sostenibilità aziendale | | ECON-06/A | 6 |
| 18 | Marketing distributivo a supporto dei prodotti alimentari | | ECON-07/A | 6 |

***Curriculum Food Science***

| # | Insegnamento | Moduli | SSD | CFU |
|---|---|---|---|---|
| 13 | Biotecnologie agroalimentari e alimenti biotecnologici | | BIOS-10/A | 8 |
| 14 | Caratterizzazione compositiva e organolettica degli alimenti | | CHEM-07/B | 6 |
| 15 | Principi di microbiologia e analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari | Principi di microbiologia | AGRI-08/A | 5 |
| | | Analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari | AGRI-01/A | 6 |
| 16 | Sostenibilità degli agroecosistemi | Ecologia applicata | BIOS-05/A | 5 |
| | | Produzioni alimentari e crisi climatica | AGRI-06/A | 5 |
| 17 | Ingegneria genetica nella produzione alimentare | | BIOS-10/A | 6 |
| 18 | Igiene e controllo degli alimenti | | MVET-02/B | 6 |

| | CFU |
|---|---|
| Attività a scelta | 12 |
| Inglese B1 - Idoneità | 3 |
| Informatica - Idoneità | 3 |
| Prova finale | 5 |
| Totale | 180 |